

Kulinarische Geburtstagsfeier



Zum 30. Geburtstag des erfolgreichen Austauschprogrammes Erasmus haben sich die JLU und THM Gießen etwas Besonderes überlegt. Mit einem umfangreichen Programm wurde Erasmus ordentlich gefeiert. Eines durfte bei der gelungenen Party natürlich auf keinen Fall fehlen: das Essen! Alumni und derzeitige Erasmus Studenten haben sich kulinarisch von ihrem Auslandsaufenthalt inspirieren lassen und ließen die reichlichen Besucher in deren Genuss kommen.



Vor genau 30 Jahren wurde das Austauschprogramm Erasmus ins Leben gerufen. 30 Jahre voller kulturellem Austausch, unvergesslicher Partys und Freundschaften. Mehr als Neun Millionen Europäern wurde ein

Auslandsaufenthalt durch Erasmus ermöglicht. Dabei war der durchschnittliche Erasmus Student 2014/15 weiblich und 24,5 Jahre alt.

In diesem Zeitraum absolvierte auch ich mein Erasmussemester. Weiblich bin ich, zu dem Zeitpunkt meines Erasmus war ich jedoch erst 21 Jahre alt. Auch bezüglich der Favoritenländer entspreche ich auch nicht dem typischen Erasmus-Klischee. Die Top 3 Länder waren 2015 Spanien, Deutschland und Großbritannien. Ich war in Litauen. Einem Land, über das ich zu diesem Zeitpunkt herzlich wenig wusste. Jetzt kann ich sagen: Es ist ein viel zu unterschätztes (Erasmus-)Land. Die fünf Monate, die ich dort verbrachte, waren ein einziges Abenteuer, ohne Kühlschrank, zickiger Heizung und kaputten Aufzügen (und das im 16. Stock!). Jedoch hätte ich mit nichts auf dieser Welt tauschen wollen. Die Menschen, die Umgebung, die Universität, die Reisen – tolle Erinnerungen, zahlreiche Erfahrungen, insgesamt 6.983 Fotos und unzertrennliche Freundschaften sind geblieben.



Riesige Geburtstagsfeier

Der riesen Erfolg und die fabelhaften Erlebnisse, die dieses Kultprogramm generiert, müssen eindeutig gewürdigt werden! Die JLU und die THM Gießen nahmen das Jubiläum zum Anlass eine riesen Geburtstagsparty zu veranstalten. Es wurden Informationsveranstaltungen, Vorträge und Spiele organisiert. Was darf bei einer gelungenen Party zudem auf keinen Fall fehlen? Das Essen! Gekocht von Alumni und Erasmusstudenten. Kaum etwas spiegelt die Internationalität so gut wieder, wie die verschiedenen Gerichte. Alexander, Medizin-Student, schilderte, dass das gemeinsame Kochen während seines Erasmus vor allem am Anfang wichtig war, um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen. „Das Essen hat uns letztlich zu einer

richtigen Gruppe zusammenschweißst.“

In der Hoffnung wieder etwas „Erasmus-Luft“ schnuppern zu können nahm auch ich das Angebot wahr an dem kulinarischen Geburtstagsfest zu kochen. Meine Wahl fiel auf Borschtsch – eine Rote Bete Suppe. Borschtsch ist ein typisches Gericht im Osten Europas und damit auch sehr beliebt in Litauen. Die Suppe kochte ich allerdings nach einem weißrussischen Rezept,



dieses erhielt ich von der Mutter von Darya, einer gebürtigen Weißrussin und Freundin, die mit mir in Litauen Erasmus machte.

Ein schöner Haufen Bunt

Am Tag des Kochabends kamen in mir allerdings Zweifel auf, ob ich mir nicht zu viel zugemutet hatte. Die Suppe kochte ich erst das zweite Mal und die Messlatte sie wie Daryas Mutter hinzubekommen hing ziemlich hoch. Zumal mein erster Versuch Borschtsch zu kochen nur mehr oder weniger – um ehrlich zu sein, eher weniger – erfolgreich war.

Drei Stunden und eine Schnittverletzung später waren dann endlich alle Zutaten geschnitten, das Fleisch köchelnde indes fröhlich vor sich hin.



Es war ein so schöner Haufen von frischem Gemüse, dass es fast

zu Schade war es zu kochen. Kurzzeitig ärgerte ich mich, dass ich kein Instagram hatte, ein Bild von dem Gemüse mit dem Hashtag Foodporn entspräche ganz dem modernen Zeitgeist. Ich konnte das Bild leider nur über WhatsApp mit meinen Freunden teilen. Aber zurück zum eigentlichen Vorhaben: eine essbare Borschtsch zu zaubern.

Ich dünstete und kochte ich das Gemüse und sah wehmütig dabei zu, wie sich das schöne bunt zu einer eher orangenen Einheitsfarbe verwandelte. Etwas skeptisch war ich bei dem Anblick meines fertigen Borschtsch dann schon. In der Hoffnung, dass Äußerliche etwas retten zu können streute ich – mehr als eigentlich vorgesehen – Kräuter in die Suppe. Endlich traute ich mich auch das Endprodukt zu probieren und Gott sei Dank, es schmeckte! Ich war erleichtert. Jetzt musste nur noch die Transport Hürde gemeistert werden – wie transportiert man sechs Liter Suppe durch den Gießener Verkehr? Eine Konstruktion aus Gummibändern, einem roten Korb und Handtüchern machten es schließlich möglich.



Kulinarischer Austausch

Im Lokal International angekommen war die Party bereits im vollen Gange. Seit fünfzehn Uhr konnten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen im Europa Parcours ihr Wissen testen, Lebensmittel mit verbundenen Augen probieren, kleine Sprachkurse belegen oder sich generell über das Austauschprogramm informieren. Mich zog es allerdings weg vom Parcours in die

Küche. Dort erwärmte ich meine Suppe für das Buffet. In der Küche herrschte eine unglaubliche Hitze, weshalb ich das Gefühl hatte eher zu kochen als meine Suppe. Während des Aufwärmens hatte ich die Gelegenheit mit den anderen Köchen ins Gespräch zu kommen. Zwei Mädchen aus Russland, die eigentlich in Finnland studieren und ihr Erasmus Semester in Gießen absolvieren kochten finnisches Ragout mit Kartoffeln und Pfannkuchen. Überall roch es unglaublich gut. Im Ofen wurden Lahmacun und ein französisches Gericht, bestehend aus Kartoffeln, Zwiebeln und Käse erwärmt. Nach und nach füllte sich die Küche immer mehr mit leckeren Speisen. Um acht Uhr wurde dann endlich das Buffet eröffnet – von Grüner Soße über Pilav bis hin zur Tiramisu war alles vertreten. Die Schlange am Buffet wurde immer länger und länger. Meine Nervosität stieg an. Ich war eigentlich recht zufrieden mit meinem Borschtsch, aber wie kam sie an? Zwei Freunde von mir haben die Borschtsch tapfer probiert ohne das Gesicht zu verziehen, ich werte das Mal als ein gutes Zeichen. Auch sonst sprach der kleine Rest, der übrig geblieben ist, für sich.



Mit der Sehnsucht nach einem weiteren Erasmussemester, aber dem ambivalenten Gedanken, dass es niemals so unglaublich werden kann, wie meine Zeit in Litauen, fuhr ich satt und glücklich nach Hause.

Zum Schluss bleibt mir noch eins zu sagen: Herzlichen Glückwunsch Erasmus, ich hoffe du wirst alt. Ich hebe mein Glas auf dich – Prost!

Artikel von Luisa Kreiling,

Fotos von Franziska Brungs und Luisa Kreiling